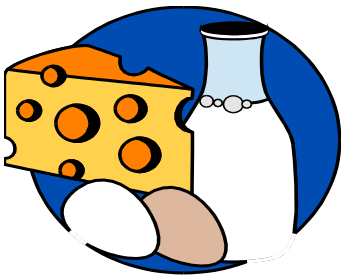
Tarte au fromage de chèvre

15mn réalisation – 20mn cuisson – 8 à 8 personnes

Pâte brisée : 130gr beurre + 260gr farine + 1pincée sel + 1 gobelet eau
30gr beurre + 30gr farine + 250gr lait + 3 chèvre frais + 2 jaunes œufs
100gr jambon Paris + 100gr parmesan râpé + poivre du moulin

* Préchauffer le four Th. 210°C. Préparer la pâte brisée : **40sec. pétrin**.
* Foncer le plat à tarte et mettre le moule au réfrigérateur 10mn.
* Dans le bol, mettre beurre, lait et farine. Régler **6mn vit.4**.
* Ajouter le parmesan, les jaunes d'œufs et le chèvre en gros morceaux puis, mixer **10 sec. vit.4.**
* Verser dans le moule et cuire 25 à 30mn.



Petits chaussons au thon

15mn réalisation – 15mn cuisson – 5 personnes = 10 petits chaussons

250gr pâte brisée + 320gr thon + 2 belles tomates + 2 oignons hachés
4CS huile olive + 1CS curry + 2 jaunes œuf + graines pavot
fleur de sel + poivre de moulin

* Eplucher les oignons et les couper en gros morceaux. Les jeter sur les couteaux en marche **30sec vit. 4.**
* Verser thon, tomate, huile, curry, sel, et poivre sur les oignons hachés et régler **30sec. vit. 3**.
* Etaler la pâte et découper des cercles à l'emporte-pièce.
* Garnir les cercles de pâte, souder et badigeonner de jaune d'œuf, saupoudrer de pavot. Réserver au réfrigérateur.
* Enfourner, à four préchauffé, 15mn à 210°C.

created by free version of DocuFreezer